



Simul θα πει μαζί

Το comfort μπιτρό που «μιλά» αιλά για τη γοητεία του γκουρμέ

Το στυλάτο εστιατόριο **Simul**, της οδού Υψηλάντου, χαμηλά στο Κολωνάκι, εκτός του ραντάρ της πολυκοσμίας, άνοιξε το 2015. Περίεργη χρονιά, στριμωγμένη οικονομικά κι όμως να που μερικά χρόνια μετά ο σεφ Νίκος Θωμάς και η Αλεξάνδρα Γασπαρινάτου δικαιώθηκαν για το πείσμα τους και την τόλμη τους, αποδεικνύοντας με την πορεία τους πως τελικά κάποια όνειρα δεν μπορείς να μαντρώσεις.

Από την πρώτη στιγμή της λειτουργίας του το Simul ακολούθησε τους αυστηρούς κανόνες της εποχικότητας και τις σεβάστηκε σε απόλυτο βαθμό. Σταδιακά οι τεχνικές ανέβηκαν πολλές σκάλες, η εμπειρία μπόλιασε τα πιάτα του Νίκου και της ομάδας του κι έτσι πλέον εδώ μπορεί κανείς να απολαύσει προτάσεις που συμπορεύονται αρμονικά με τη ολοένα και πιο δημοφιλή διεθνή τάση του bistronomy.

Θεωρώ ότι είναι ένα από τα λίγα εστιατόρια της Αθήνας στα οποία φαίνεται ότι το σενάριο των γεύσεων γράφεται από πριν με προσοχή

στους συνδυασμούς ιδεών, υφών και αρωμάτων. Τόσο στη σάλα όσο και στη μικρή, φροντισμένη αυλή σερβίρουν, πέρα από τις a la carte επιλογές, ένα κοσμοπολίτικο μενού degustation 7 πιάτων, εντελώς διαφορετικού από όλα τα υπόλοιπα πιάτα του μενού (so posh) που εκτελείται με μια υποδειγματική μεθοδικότητα.

Εξαιρετική γεύση έχει το πρόβειο κεμπάπ, το οποίο ουσιαστικά είναι ένα τάρταρ από αρνί, περασμένο σε καλαμάκια μαζί με πιπεριά Φλωρίνης, με μια «πέτσα» γάλακτος και αμύγδαλα - παρά το ρουστίκ της καταγωγής της πρώτης ύλης, ξαφνιάζει με τη φινέτσα του. Ξεχώρισα επίσης το ψητό καλαμάρι σχάρας με πουρέ από μαϊντανόριζα, μιτζέλια και καπνιστή κρέμα καρύδας, τη μεστή ρεβιθάδα με το μεδούλι και τις καραβίδες και τα so rosh νιόκι πατάτας με μάγουλα από σαλάχι, κουνουπίδι και μαύρο σκόρδο. Το σήμα κατατεθέν του τον κρασάτο κόκορα με ξινό τραχανά από τα Τζουμέρκα και αρσενικό Νάσου, αφήστε τον για αργότερα που ο καιρός θα έχει κρυώσει λίγο - μπορεί, όπως λέει ο θρύλος, ο Καίσαρας να τον μαγειρεύει στους Γαλάτες επιδεικνύοντας την πολιτισμική ανωτερότητα των Ρωμαίων, αλλά θα τον ευχαριστηθείτε περισσότερο με ψύχρα κι ένα παλαιωμένο ερυθρό από την Νάουσα.

Κλείνοντας, να σας πω ότι το «οπλοστάσιο» του Simul θα βρείτε μια καλά δομημένη λίστα με επιλογές από artisanal οινοποιούς την οποία έχει επιμεληθεί ο



Η περίφημη ρεβιθάδα με καραβίδες

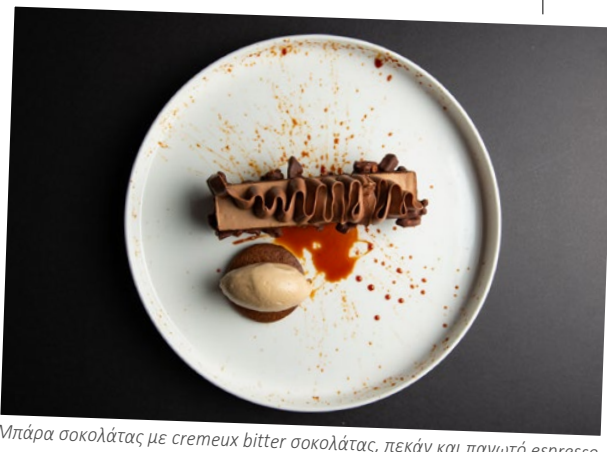
σομελιέ Τριαντάφυλλος Λούζης, αλλά και αναβαθμισμένα γλυκά από την pastry chef Εμμανουέλα Δελατόλα, που παρά το νεαρό της ηλικίας καταφέρνει να ξαφνιάσει ευχάριστα με το ιδιότροπο τεχνικά σορμπέ μάνγκο / passion fruit σε μαριναρισμένο μάνγκο, με πέστο κόλιανδρου, κομματάκια λευκής σοκολάτας με ταχίνι και crumble ελαιόλαδου, αλλά και την μοναδικά comfort cremeux bitter σοκολάτας, πεκάν και παγωτό espresso.

Simul, Υψηλάντου 63, Κολωνάκι
Τηλ. 210-72.24.737

Ανοικτά Δευτέρα έως Σάββατο
18:00 – 24:00, Κυριακή κλειστά



Το πρόβειο κεμπάπ



Μπάρα σοκολάτας με cremeux bitter σοκολάτας, πεκάν και παγωτό espresso